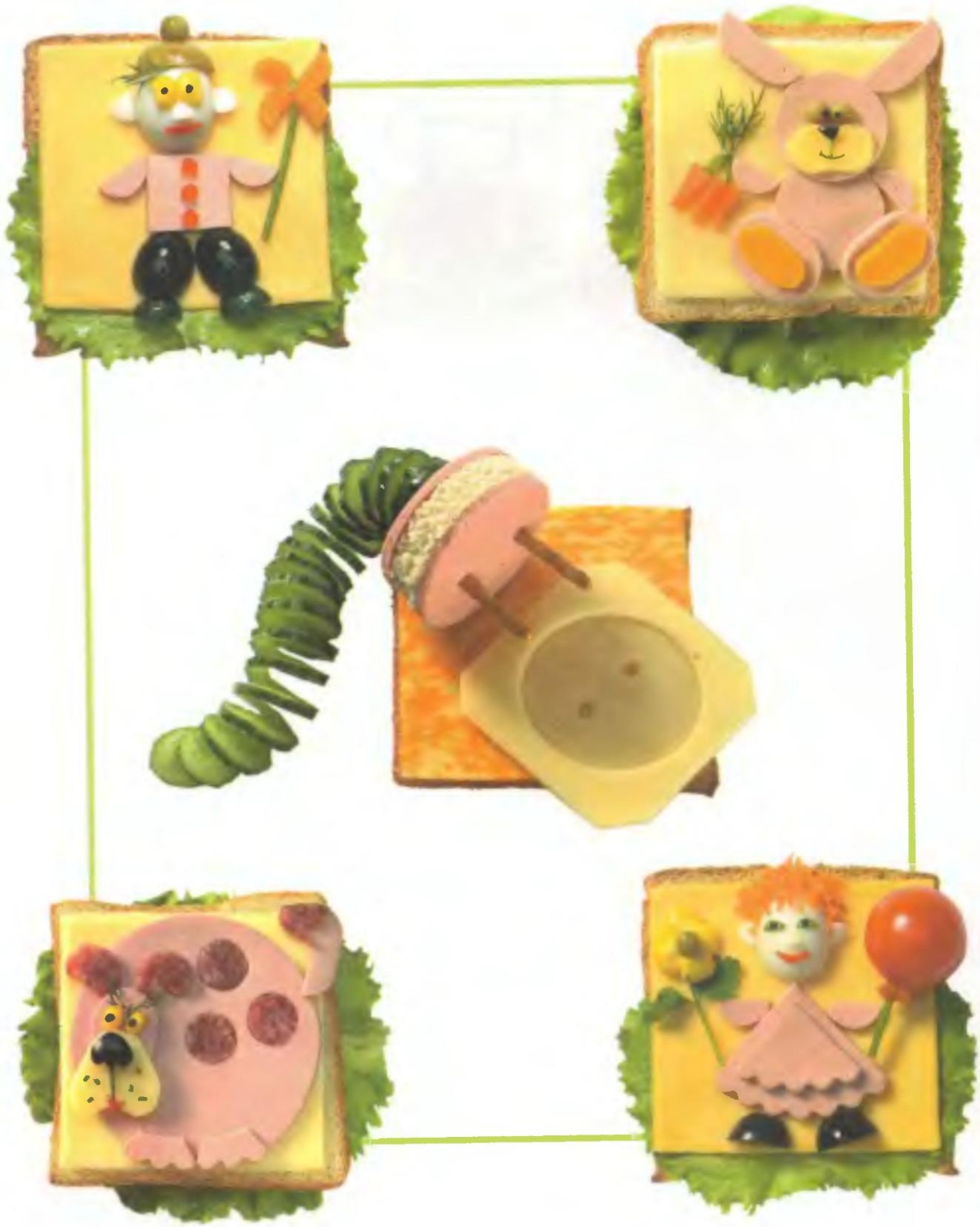
Ирина Степанова

вкусные фантазии

Праздничные бутерброды

Подробное описание процесса приготовления с поэтапными иллюстрациями



Ирина Степанова

Праздничные бутерброды

Подробное описание процесса приготовления с поэтапными иллюстрациями

Москва
Эксмо
2007

УДК 641/642
ББК 36.99
С79

Макет и оформление *Е. Ененко*

Фото *О. Дерзкого*

Степанова И. В.

С79 Праздничные бутерброды / И. В. Степанова. – М.: Эксмо, 2007. – 64 с.: ил. — (Вкусные фантазии).

ISBN 978-5-699-15546-0

Одно из обязательных правил кулинарии гласит: чтобы пища была и полезной, и вкусной, ее надо готовить с хорошим настроением. А если еще и с улыбкой — тогда и польза будет двойная. Так считает Ирина Степанова, предлагая приготовить необычные на первый взгляд бутерброды. Созданные из простых продуктов — фруктов, овощей, зелени, — забавные человечки и зверушки, растения и предметы не потребуют больших затрат. А подробный перечень ингредиентов, описание процесса приготовления, поэтапные иллюстрации помогут вам воплотить такую красоту в жизнь. И бурный восторг окружающих будет для вас заслуженной наградой.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-15546-0

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007
© Приготовление блюд. Степанова И., Кабаченко С., 2006

содержание

инструменты 6

продукты 7

б

божьи коровки 8

божья коровка 10

в

виноград 12

вишенки 14

д

девочка 16

ж

желуди 18

жук и гусеничка 20

з

заяц 22

к

ключ и замок 24

книга 26

корзинка с помидорами 28

л

лева 30

м

мальчик 32

морковная грядка 34

мышки на сыре 36

о

обезьянка на ветке 38

окно 40

п

палитра 42

письменный стол 44

помидорчики 46

р

редисочная грядка 48

розетка 50

розочки 52

рубашка 54

рыбка 56

с

сердечко 58

собака 60

ц

цыпленок 62

инструменты

Мы пользовались простейшими инструментами. Уверены, что они есть и на вашей кухне:

- нож,
- ножницы,
- палочки,
- круглые и фигурные выемки для теста,
- приспособления для спиральной нарезки овощей.

Если их нет, проявите смекалку и используйте вместо выемок стаканчики, крышечки или срежьте край пустой жестяной банки. Можно применять обычные ножницы.

Все инструменты перед применением нужно вымыть моющим средством для посуды, затем хорошо промыть проточной водой и обсушить или вытереть полотенцем.

продукты

Состав продуктов подбирайте на свой вкус! Мы использовали самые обычные продукты, которые можно купить в любом магазине.

Но даже из самых обычных продуктов вы можете приготовить самые необычные бутерброды, если захотите превратить будни в праздники, а праздник сделать веселым и незабываемым. Забавные бутерброды украсят ваш праздничный стол и произведут неизгладимое впечатление на ваших гостей. Они, несомненно, понравятся всем — и взрослым, и детям.

Пошаговые иллюстрации открывают все секреты приготовления бутерброда. С их помощью вы сможете повторить любой рецепт и стать мастером по изготовлению веселых блюд.

Несколько практических советов:

- свежий хлеб очень мягкий и сильно крошится. Будет лучше, если за два-три часа до изготовления бутербродов его немного подсушить — просто выложить из пакета;
- что касается остальных продуктов — они должны быть абсолютно свежими!
- овощи тщательно мойте под проточной водой. Обсушите полотенцем;
- листья зеленого салата выложите в глубокую посуду и залейте холодной водой на несколько минут. Затем промойте в проточной воде и обсушите полотенцем;
- оливки и маслины советуем смазывать растительным маслом. Также можно смазывать и консервированные овощи — зеленый горошек, фасоль, кукурузу. Это позволит сохранить в них влагу, они не сморщатся и не потускнеют, а будут выглядеть свежими и аппетитными.

Итак, можно приступать. Вооружитесь необходимыми инструментами, терпением, желанием, хорошим настроением — и вам гарантирован полный успех!

Когда бутерброд готов, его можно сразу же с гордостью демонстрировать ошеломленной публике, а можно поставить на тарелку, накрыть пищевой пленкой (осторожно, не разрушьте свое произведение!) и спрятать на некоторое время в холодильник.

И наконец самый главный совет — не забудьте вложить в каждый рецепт немножко души, доброты и юмора!

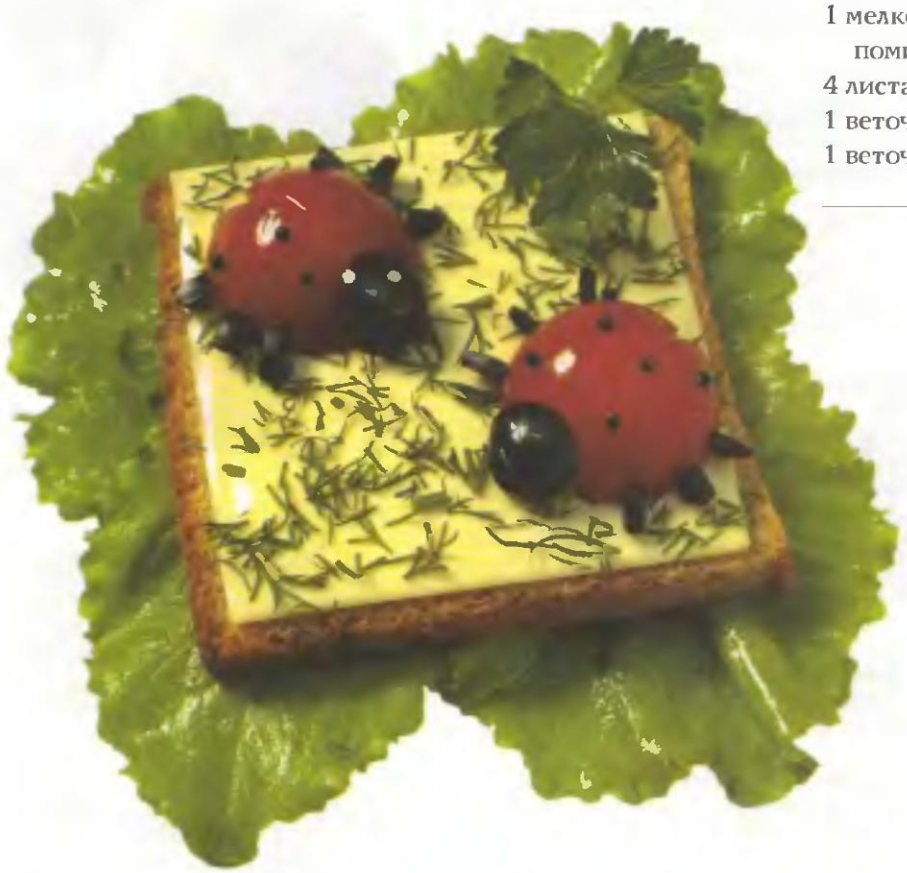
Вот мы и раскрыли вам все наши секреты.

Украсьте ваш стол праздничными бутербродами, и вы доставите удовольствие всем без исключения — детям и взрослым!

Приятного аппетита и творческих успехов!

божьи коровки

1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик сыра для тостов
2 черные маслины без косточки
1 мелкоплодный помидорчик
4 листа зеленого салата
1 веточка петрушки
1 веточка укропа



1. Мелкоплодный помидорчик разрезать на две половинки. Отрезать от черной маслины без косточки небольшой кусочек. Это «голова» божьей коровки.

2. Половинку помидорчика надрезать, как показано на фото. Это «крылья» божьей коровки.

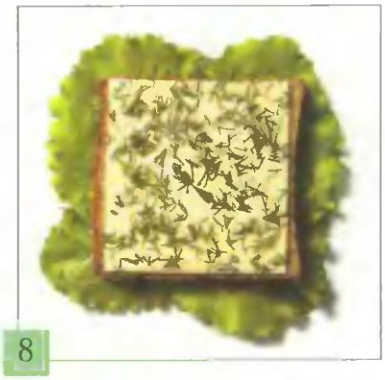
3. Выложить на «крылышки» икринки. Приставить «голову».

4. Нарисовать майонезом «глазки» и «ротик».

5. Нарезать черную маслину без косточки на тонкие кольца. Разрезать несколько колец на 4 части. Это «лапки».

6. Ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить ломтик плавленого сыра для тостов. Уложить бутерброд на листики зеленого салата.

7. Мелко нарезать укроп.



8. Выложить его на бутерброд.

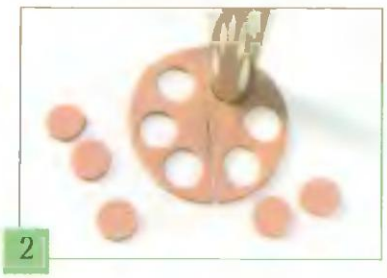
9. Уложить «божьих коровок», приставить к ним «лапки». Украсить веточкой петрушки.

божья коровка

1 ломтик тостерного хлеба
1 тонкий ломтик сыра
1 ломтик вареной колбасы
2 ломтика салями
1 черная маслина без косточки
2 перышка лука-резанца
1 лист зеленого салата
сливочное масло или майонез

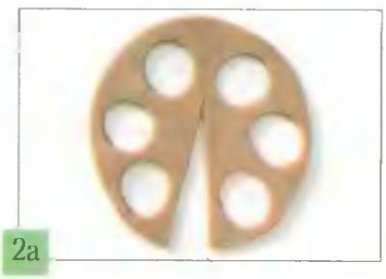
1

1. Тост намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить тонкий ломтик сыра. Положить бутерброд на лист зеленого салата.

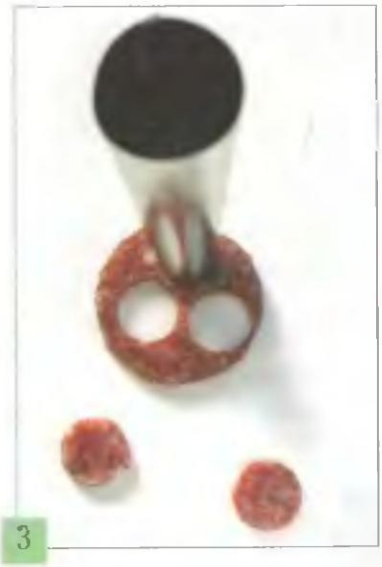


2

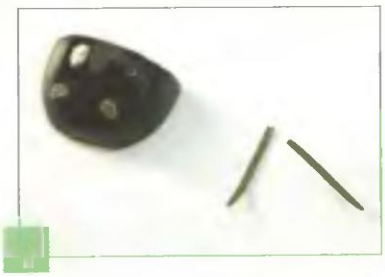
2. Кружочек вареной колбасы надрезать до середины, как показано на фото, — это «крылышки» божьей коровки. Сделать выемкой в каждой половинке по три отверстия.



2а

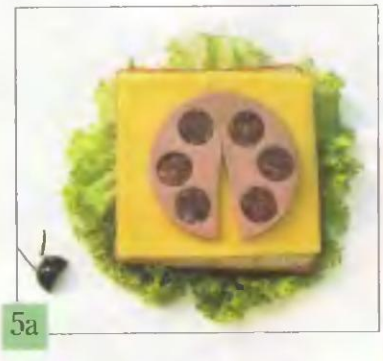


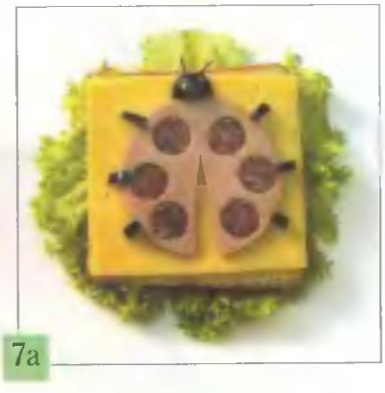
3. Этой же выемкой вырезать из ломтиков салями шесть кружочков.



5. Из кусочка оливки сделать «голову». «Глазки» нарисовать сливочным маслом или майонезом. «Усики» сделать из перышек лука-резанца.

7. Выложить «лапки», как показано на фото.



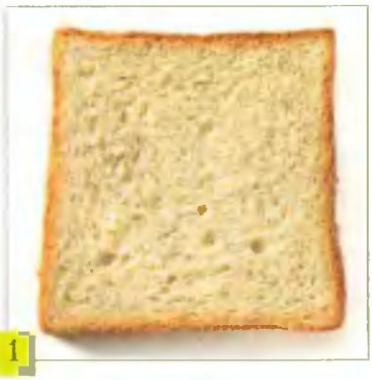


4. Вставить их в отверстия в «крыльях». Уложить «божью коровку» на бутерброд.

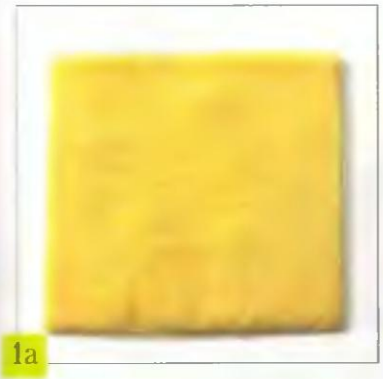
6. Оставшуюся часть оливки нарезать на тонкие кольца, каждое из которых разрезать на четыре части-«лапки».

виноград

1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик плавленого сыра для тостов
консервированный зеленый горошек
1 веточка петрушки
сливочное масло или майонез


1

1. Ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом или майонезом. Сверху положить ломтик плавленого сыра для тостов.


1а

1б

2

2. Выложить на бутерброд консервированный зеленый горошек в форме виноградной грозди.

2а

2б

3

3. Приставить к «грозди» «лозу» — веточку петрушки.

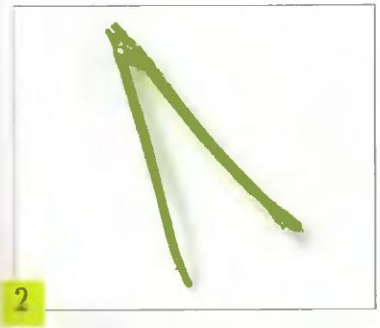
3а

3б

вишенки

1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик сыра
2 редиски
1 веточка петрушки
1 лист шпината
1 лист зеленого салата
сливочное масло
или майонез

1. Деревянной палочкой сделать в редисках отверстия.



2. Вставить в эти отверстия стебелек петрушки.

3. Ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом или майонезом, сверху уложить лист зеленого салата и ломтик сыра.

4. Положить на бутерброд «вишенки».

5. Выбрать небольшой листик шпината.

6. Приставить листик к «вишенкам».

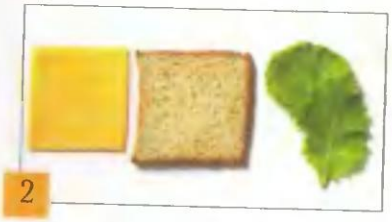
девочка

1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик вареной колбасы
1 вареное перепелиное яйцо
1 ломтик плавленого сыра для тостов
2 листа зеленого салата
1 мелкоплодный помидорчик
1 морковка
1 перышко зеленого лука
1 консервированный красный перец
консервированная кукуруза и зеленый горошек
1 черная маслина без косточки
веточка петрушки
сливочное масло или майонез
2 икринки

1

1а

1. Вареное перепелиное яйцо разрезать вдоль на две части. Одна из них — это «лицо» девочки. Из другой вырезать при помощи выемки с фигурным краем «уши» и «носик».

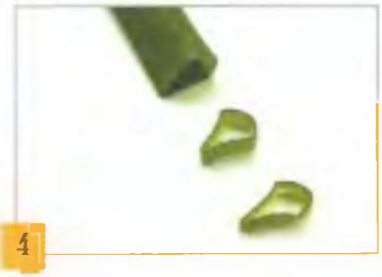


2

2. Тост намазать сливочным маслом или майонезом, уложить листья салата и ломтик сыра.

3

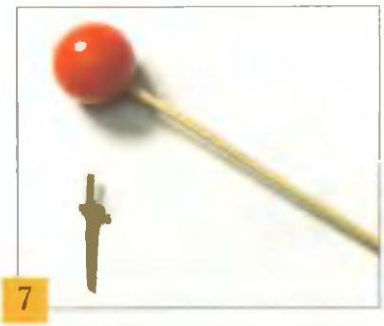
3. Положить на бутерброд половинку яйца — «лицо», приставить «уши» и «носик».



4. Отрезать от зеленого лука два колечка — «глаза». «Зрачки» можно сделать из икринок или крошечных кусочков черной маслины.

5. «Рот» вырезать из красного перца.

6. Натереть морковку на мелкой терке и сделать девочке «волосы».



7. В помидорчике сделать отверстие. В него вставить стебелек петрушки, на который предварительно нанизать маленький кусочек помидорчика или красного перца. Это будет «воздушный шарик».

8. «Платье» сделать из кружочка вареной колбасы с фигурным краем.

9. «Ручки» из маленького кружочка колбасы, разрезанного на две половинки.

10. Отрезать половинку маслины.

11. Разрезать ее на две части-«туфельки». Выложить зернышки кукурузы на бутерброд в виде цветка.

12. Уложить серединку цветка — горошину и стебелек — веточку петрушки.

желуди

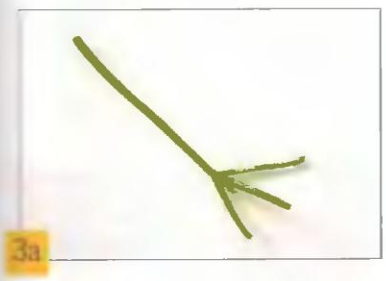
1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик плавленого сыра для тостов
3 черные маслины без косточек
3 зеленые оливки без косточек
1 веточка петрушки
1 лист зеленого салата
майонез

2. От зеленой оливки отрезать небольшую часть со стороны отверстия от косточки.

1. Разрезать черные маслины на половинки.

3

3. Обрезать листочки с веточки петрушки.



3а

4

4. Тост намазать майонезом, сверху положить ломтик сыра, положить бутерброд на лист салата.

5

5. Уложить на бутерброд стебелек петрушки, надеть на него половинки черных маслин.

5а

6

6. Приставить к ним зеленые оливки.

7

7. Выложить листики петрушки в виде дубового листочка.

7а

жук и гусеничка

1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик сыра
1 лист зеленого салата
1 вареное перепелиное яйцо
1 мелкоплодный помидорчик
1 черная маслина без косточки
консервированный зеленый горошек
1 веточка петрушки
сливочное масло или майонез
4 икринки
1 кусочек красного сладкого перца

1. Ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить лист зеленого салата и ломтик сыра.

2. Вареное перепелиное яйцо разрезать на две половинки, одну половинку установить срезом вниз и срезать с яйца острый конец. Это «ножка» мухомора.

3. Уложить на нее «шляпку» — половинку мелкоплодного помидорчика.

4. Установить мухоморчик на бутерброд.

5. Разрезать стебелек петрушки на 6 одинаковых кусочков. Это «лапки» жучка.

6. Выложить их рядом с мухоморчиком.

7. Разрезать черную маслину без косточки вдоль на две половинки.

8. В одной из них сделать надрез — это «крылышки» жука.

9. Уложить «крылышки» на «лапки».

10. В горошину вставить стебелек петрушки — «усики». «Глазки» сделать из икринок, «ротик» — из кусочка черной маслины. Это «голова» жука.

11. «Гусеничку» сделать из шести горошин, одна из которых — «голова» с «глазами»-икринками и «ртом» — кусочком красного сладкого перца.

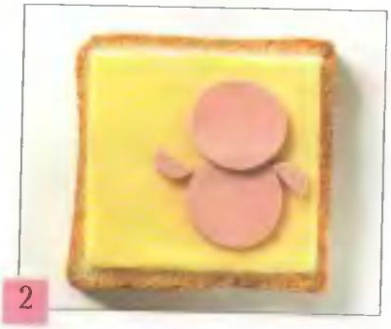
12. Уложить «гусеничку» перед жуком. Украсить листиками петрушки.

13. Нанести деревянной палочкой на «мухоморчик» капельки майонеза.

заяц

1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик вареной колбасы
1 кусочек сыра оранжевого цвета
1 кусочек светлого сыра
1 зеленая горошина
1 черная маслина
1 кусочек вареной морковки
1 веточка укропа
1 лист зеленого салата
сливочное масло или майонез

1. Из ломтика вареной колбасы при помощи выемки вырезать два больших кружочка — «голова» и «туловище» зайчика. Выемкой меньшего диаметра вырезать маленький кружочек, разрезать его пополам — это передние «лапки» зайчика.



2. Ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить ломтик плавленого сыра для тостов. Выложить «туловище», «голову» и «лапки».

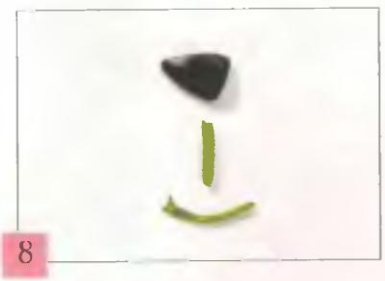
3. Из ломтика колбасы при помощи выемки вырезать три овала. Два из них — это задние «лапки». Третий овальный кусочек колбасы разрезать вдоль на две половинки — это «ушки».

4. Приставить «ушки» к «голове» зайца.

5. Из светлого сыра вырезать «щечки», из сыра оранжевого цвета — «ступни».

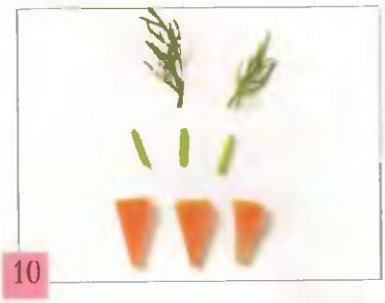
6. Уложить «щечки» на «мордочку» зайца.

7. Сделать «глаза» из половинок горошины. «Зрачки» можно сделать из икринок.



8. «Носик» вырезать из черной маслины. «Ротик» выложить из кусочков стебелька укропа.

9. Уложить задние «лапки» и «ступни».



10. Из кусочка вареной моркови вырезать три маленьких треугольничка — «морковки» для зайца, ботву сделать из укропа.

11. Выложить «морковки» на бутерброд.

12. Уложить бутерброд на лист зеленого салата.

КЛЮЧ И ЗАМОК

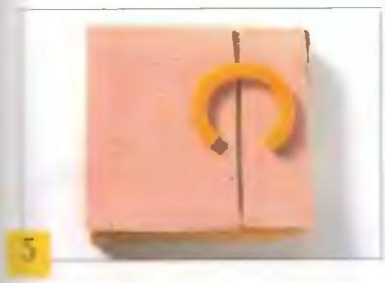
- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик плавленого сыра для тостов
- 1 ломтик вареной колбасы
- 1 кусочек сыра оранжевого цвета
- 1 кусочек светлого сыра
- 1 перышко зеленого лука
- 1 лист салата

1. Из большого ломтика вареной колбасы вырезать квадрат такого же размера, как тост. Разрезать его на два прямоугольных кусочка, как показано на фото.

2. Ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить ломтик плавленого сыра для тостов и кусочек вареной колбасы. Второй кусочек уложить рядом с небольшим промежутком (1–2 мм).

3. Из кусочка сыра оранжевого цвета вырезать два кружочка разного размера.

4. В маленьком кружочке при помощи выемки вырезать отверстие — получится кольцо. Разрезать кольцо ножом.



5. Уложить его на бутерброд, как показано на фото, — это «дужка» замка.

6. Из светлого сыра при помощи выемок меньшего диаметра тоже вырезать кольцо и разрезать его на два полукольца — «петли» для замка.

7. Уложить их срезом вниз так, как будто «дужка» замка продета сквозь «петли».

8. От большого кружочка сыра оранжевого цвета отрезать сегмент. В центре сделать небольшое отверстие.

9. Ножом вырезать замочную скважину. Это «замок».

10. Вырезать из оранжевого сыра небольшой кусочек и положить его под «дужку».

11. Сверху положить «замок».

12. Из светлого сыра овальной выемкой вырезать «ушко» ключа. Из перышка зеленого лука сделать «стержень», в маленьком прямоугольном кусочке сыра вырезать зубчики.

13. В бутерброд вставить кусочек соленой соломки — «гвоздь».

14. «Повесить» ключ на гвоздь. Уложить бутерброд на лист зеленого салата.

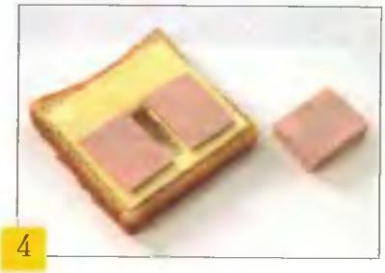
книга

1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик сыра для тостов
3 ломтика вареной колбасы
1 мелкоплодный помидорчик
1 листик шпината или щавеля
1 кусочек огурца
сливочное масло или майонез

3. Вырезать из ломтиков вареной колбасы 6 одинаковых прямоугольных кусочков такой же длины, как прорезь в бутерброде.

1. Ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить ломтик сыра для тостов.

2. Сделать в бутерброде прямоугольное отверстие, как показано на фото.



4. Уложить два кусочка колбасы по обе стороны от прорези. Это «обложка книжки».

5. Все остальные кусочки сложить вместе и вставить в прорезь в бутерброде. Это «страницы».

6. Развернуть «страницы» так, как показано на фото.

7. В мелкоплодном помидорчике сделать отверстие. Это «чернильница».

8. Вырезать из листа шпината или щавеля «перо».

9. Вставить «перо» в «чернильницу».

10. Сделать из кусочка огурца «пресс-папье» — валик для промакивания чернил.

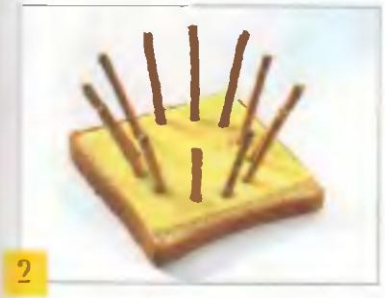
11. Установить «пресс-папье» и «чернильницу» на бутерброд.

12. Можно выложить икринками «текст» и «кляксу».

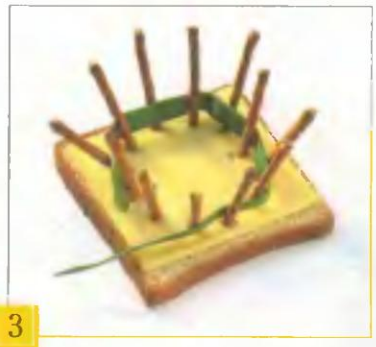
корзинка с помидорами

1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик плавленого сыра для тостов
12 соленых соломок
перышки зеленого лука
4 мелкоплодных помидорчика
сливочное масло или майонез

1. Ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить ломтик плавленого сыра для тостов.



2. Вставить в бутерброд соленую соломку, как показано на фото.



3. Отобрать длинные перышки зеленого лука и переплетать их между соломкой, начиная со дна «корзинки».

4. Из небольших кусочков зеленого лука сделать «ручки».

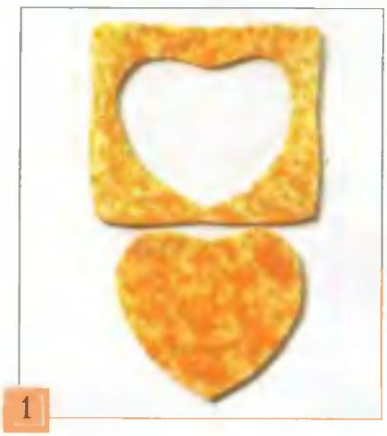
5. Наполнить корзинку мелкоплодными помидорчиками.

лева

1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик мраморного сыра
1 ломтик вареной колбасы
1 кусочек сыра
1 черная маслина
2 зеленые горошины
1 кусочек красного сладкого перца
1 веточка укропа
1 лист зеленого салата
сливочное масло или майонез
3 икринки

3

3. Ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить лист зеленого салата и «гриву».



1

1. Из ломтика мраморного сыра вырезать «гриву» в форме сердца. Предварительно можно сделать выкройку из бумаги.

2

2. По всему краю вырезать маленькие треугольнички, чтобы грива выглядела косматой.

4

4. Из ломтика вареной колбасы вырезать два маленьких кружочка – «уши» и один большой – «мордочку».

5

5. Уложить «мордочку», «глаза»-горошины и «уши». «Зрачки» можно сделать из икринок.

5а

6

6. «Нос» сделать из кусочка черной маслины. Приставить «брови» — веточку петрушки.

7

7. На «мордочку» выложить стебелек укропа и кусочек красного сладкого перца — «рот». «Усы» сделать из укропа.

8

8. Вырезать из ломтика колбасы кружочек — «туловище».

9

9. Из сыра вырезать кружочек меньшего диаметра — «животик».

10

10. В центр «животика» положить икринку или кусочек стебелька базилика. Из сыра вырезать два маленьких кружочка, разрезать их на две части — это «лапки» левы.

10а

11

11. Отрезать от колбасы тонкую длинную полосочку — «хвост». Воткнуть в него веточку укропа — «кисточку».

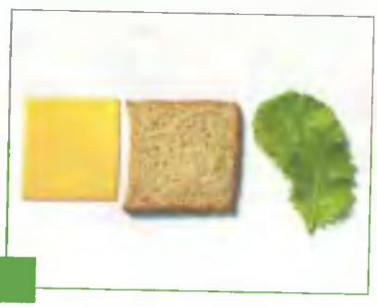
мальчик

1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик вареной колбасы
1 вареное перепелиное яйцо
1 ломтик плавленого сыра для тостов
2 листа зеленого салата
1 морковка
1 красный перец
консервированная кукуруза и зеленый горошек
1 черная маслина без косточки
1 зеленая оливка без косточки
1 веточка укропа
2 черные икринки
3 красные икринки
сливочное масло или майонез

1

1а

1. Вареное перепелиное яйцо разрезать вдоль на две части. Одна из них — это «лицо» мальчика. Из другой вырезать при помощи выемки с фигурным краем «уши» и «носик».

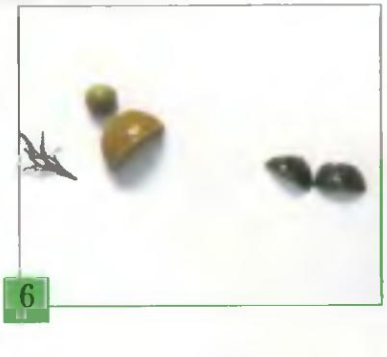


2. Тост намазать сливочным маслом или майонезом, уложить листья салата и ломтик сыра.

www.infanata.org

3. Положить на бутерброд половинку яйца — «лицо», приставить «уши» и «носик».

5. Сделать «глазки» из половинок кукурузного зернышка. «Зрачки» можно сделать из икринок или крошечных кусочков черной маслины. «Рот» вырезать из красного перца. Маленький кружочек вареной колбасы разрезать на две части. Это «ручки».



6. Из кусочка зеленой оливки и горошины сделать «шапку», из кусочка огурца — «туфельки». Веточка укропа — «челочка».

4. Из ломтика вареной колбасы вырезать «рубашечку». «Пуговицы» сделать из красных икринок. Приставить «ножки» — половинки черной маслины без косточки. Сделать «пропеллер» — к стебельку укропа приставить «лопасти» из вареной морковки.

морковная грядка

1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик плавленого сыра для тостов
3 молодые консервированные морковки
3 веточки укропа
сливочное масло или майонез

1. Взять три морковки разного размера и подобрать три веточки укропа — «хвостики».

2. Тост намазать сливочным маслом или майонезом. Сверху положить ломтик сыра.

3. Уложить морковку на бутерброд, предварительно вставив в каждую «хвостик» из укропа.

4. Можно также «высадить» на бутерброде «морковную грядку» — разрезать морковки на половинки, установить их на бутерброд срезом вниз, предварительно вставив в каждую половинку «хвостик» — веточку укропа.

мышки на сыре

1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик сыра оранжевого цвета
1 ломтик сыра с дырками
1 вареное перепелиное яйцо
1 ломтик вареной колбасы
1 кусочек красного сладкого перца
1 лист зеленого салата
сливочное масло или майонез
4 икринки

2а

1

1. Тост намазать сливочным маслом или майонезом, положить на него ломтик сыра оранжевого цвета.

2

2. Сверху положить ломтик сыра с дырками.

3

3. Вареное перепелиное яйцо разрезать вдоль на две половинки. Положить их срезом вниз. Это — «мышки».

3а

4

4. В каждой половинке сделать поперечный надрез ближе к острому концу яйца. В него будут вставляться «ушки».

5

5. Вырезать «ротик» из кусочка красного сладкого перца. «Глазки» сделать из икринок.

6

6. Из ломтика колбасы вырезать четыре кружочка — «ушки» и две тонкие полосочки — «хвостики».

6а

7

7. Вставить «ушки» и «хвостики».

7а

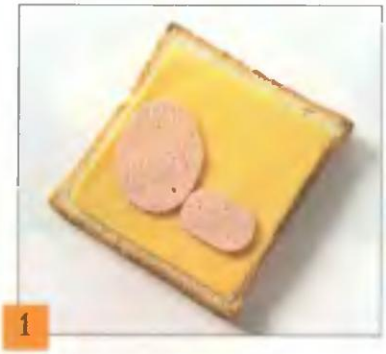
8

8. Уложить бутерброд на лист зеленого салата

8а

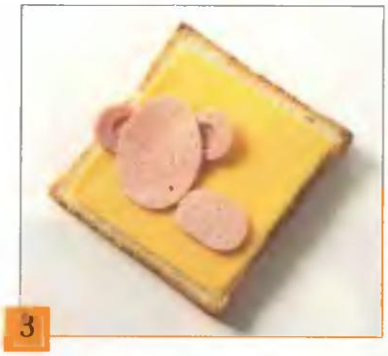
обезьянка на ветке

1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик сыра для тостов
1 ломтик вареной колбасы
1 соленая соломка
1 зеленая горошина
1 кусочек красного сладкого перца
1 веточка укропа
1 лист зеленого салата
сливочное масло или майонез
2 икринки



1. Тост намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить ломтик сыра для тостов. Из ломтика вареной колбасы вырезать два овала. Большой — это «голова» обезьяны, маленький — «туловище». Уложить их на бутерброд, как показано на фото.

2. Вырезать из вареной колбасы два кружочка — «уши». Сделать в них два надреза круглой выемкой.



3. Подложить «уши» под «голову».

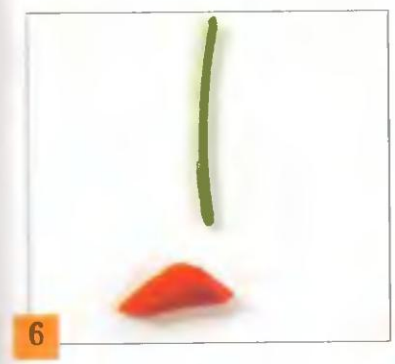
4. Разрезать горошину на две половинки — «глаза». Сделать «зрачки» из икринок.

4а

5

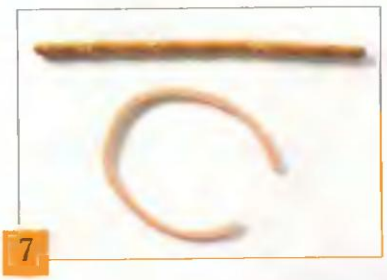
5. Вырезать из колбасы маленький треугольничек — «носик».

5а

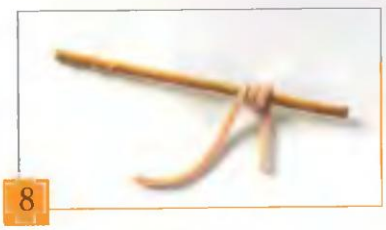

6

6. Отрезать кусочек от стебелька укропа, вырезать из красного сладкого перца «ротик». Сделать «челочку» из укропа.

6а


7

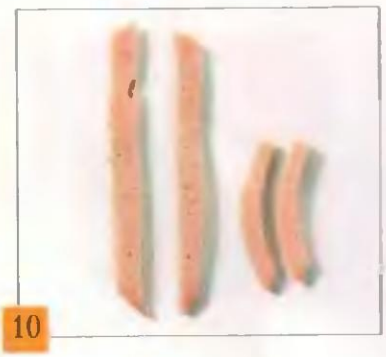
7. Отрезать длинную тонкую полоску от ломтика колбасы — «хвост».


8

8. Намотать «хвост» на «ветку» — соломку.

9

9. Уложить «ветку» на бутерброд, приставить «хвостик» к туловищу.


10

10. Вырезать из вареной колбасы «руки» и «ноги».

11

11. Приставить их к «туловищу».

12

12. Уложить бутерброд на лист зеленого салата.

ОКНО

1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик сыра для тостов
1 ломтик вареной колбасы
соленая соломка
1 кусочек сыра оранжевого цвета
2 красные фасолины
1 перышко зеленого лука
1 веточка укропа
1 лист зеленого салата
сливочное масло или майонез

3. Выложить «шторки» на бутерброд, как показано на фото.

1. Тостерный хлеб намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить ломтик сыра для тостов. На него из соленой соломки выложить «оконную раму».

2. Ломтик вареной колбасы разрезать на две половинки, одну из которых разрезать на два сектора — это «шторки».

4. От второй половинки ломтика колбасы отрезать две секции поменьше — это нижние части «штор».

5. Приставить их к верхним частям.

6. Отрезать от оставшейся колбасы два небольших кусочка.

7. Уложить их на стыки верхней и нижней части «штор».

8. Из сыра оранжевого цвета вырезать «подоконник».

9. Установить его под «оконной рамой».

10. Красную фасоль разрезать вдоль пополам.

11. Выложить половинки фасоли под «подоконником» — это «радиатор».

12. От перышка зеленого лука отрезать два одинаковых кусочка.

13. Установить их срезом вниз и вставить веточки петрушки. Это «цветочные горшки».

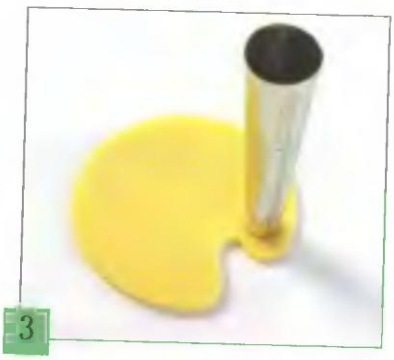
14. Поставить «горшки» на «подоконник». Уложить бутерброд на лист зеленого салата.

палитра

1 ломтик сыра
1 ломтик колбасы со специями
5 кусочков сладкого перца разного цвета
1 черная маслина
1 ломтик вареной колбасы
1 перышко зеленого лука
1 веточка укропа
1 лист зеленого салата
сливочное масло или майонез

1. Из ломтика сыра выемкой вырезать круг.

2. Вырезать из него «палитру».



3. Сделать в «палитре» отверстие.

4

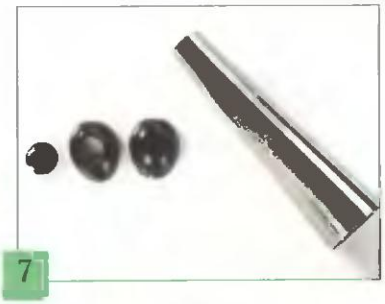
4. Ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить ломтик колбасы со специями.

5

5. Уложить «палитру» на бутерброд.

6

6. Вырезать кружочки из кусочков сладкого перца разного цвета.


7

7. Вырезать такие же кружочки из черной маслины и вареной колбасы. Это «краски».

7а

8

8. Выложить «краски» на «палитру».

9

9. В перышко зеленого лука вставить веточку укропа. Это «кисточка».

10

10. Вставить «кисточку в отверстие в «палитре».

11

11. Уложить бутерброд на лист зеленого салата.

письменный стол

1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик сыра оранжевого цвета
1 ломтик светлого сыра
1 кусочек вареной колбасы
1 черная маслина без косточки
1 вареное перепелиное яйцо
1 зеленая оливка без косточки
стебельки петрушки и базилика
2 перышка зеленого лука
1 лист зеленого салата
сливочное масло или майонез

1

1. Ломтик хлеба для тостов намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить ломтик сыра оранжевого цвета такого же размера, как хлеб. Это «письменный стол».

2

2. Положить на бутерброд прямоугольный кусочек светлого сыра — «лист бумаги».

3

3. Вырезать из ломтика вареной колбасы два маленьких кружочка — «очки». Уложить их рядом с «листом».

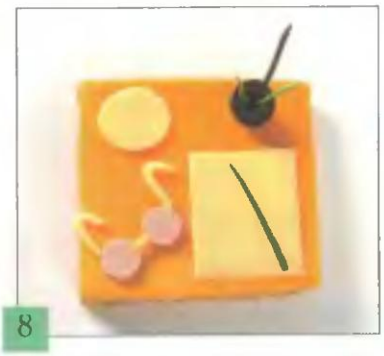
4

4. Положить между кружочками колбасы тонкий кусочек сыра.

5. Вырезать из сыра «дужки очков». Приставить их к «очкам».

6. От черной маслины без косточки отрезать небольшие кусочки с обоих концов — сделать «стакан для карандашей».

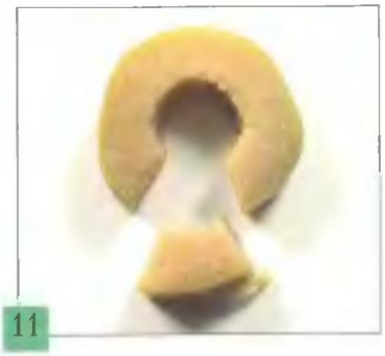
7. В «стаканчик» вставить «карандаши» — стебельки петрушки и базилика, перышко зеленого лука.



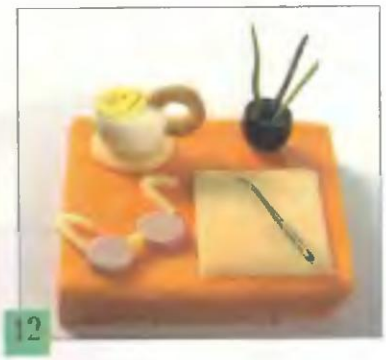
8. Установить «стаканчик» на «стол». Положить «карандаш» из перышка зеленого лука на «лист». Из сыра вырезать кружочек-«блюдце» и положить на «стол».

9. У вареного перепелиного яйца срезать острый конец. Это «чашка».

10. Поставить «чашку» на «блюдце» из кружочка сыра.



11. От зеленой оливки отрезать тонкое кольцо. Вырезать из кольца сегмент. Это «ручка чашки».

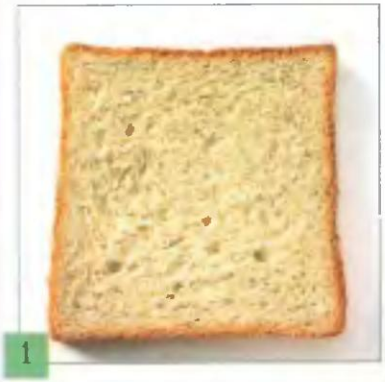


12. Надеть на «чашку» «ручку».

13. Положить бутерброд на лист зеленого салата.

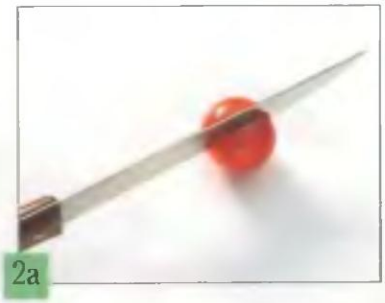
помидорчики

1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик сыра для тостов
1 мелкоплодный помидорчик
1 веточка петрушки
сливочное масло или майонез

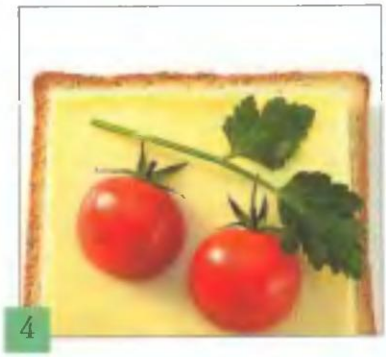


1. Ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить ломтик сыра для тостов.

2. Мелкоплодный помидорчик разрезать вдоль на две половинки.



3. Положить их на бутерброд срезом вниз.



4. Уложить веточку петрушки. На каждую половинку положить черенок от помидорчика.

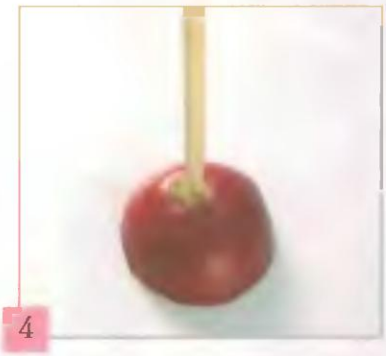
редисочная грядка

1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик сыра
1 лист зеленого салата
4 редиски
веточки петрушки
сливочное масло
или майонез

1. Ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить ломтик сыра. Уложить бутерброд на лист зеленого салата.

2. Отрезать от редиски ботву. Вставить вместо ботвы веточки петрушки, предварительно сделав в редиске отверстия деревянной палочкой.

3. Другую редиску разрезать поперек на две половинки.

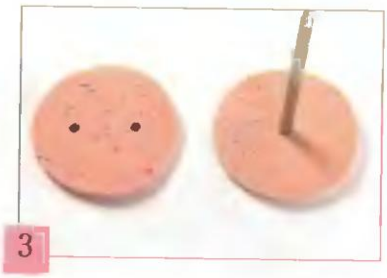


4. Положить половинку срезом вниз, также сделать деревянной палочкой отверстие и вставить в него веточки петрушки. Это «редиска, растущая на грядке». Сделать еще две такие редисочки.

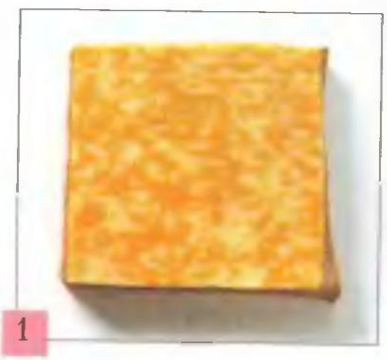
5. Уложить их на бутерброд, как показано на фото. Рядом с ними положить целую редиску.

розетка

2 ломтика тостерного хлеба
1 ломтик мраморного сыра
2 ломтика вареной колбасы
соленая соломка
1 огурец
2 ломтика светлого сыра
сливочное масло
или майонез

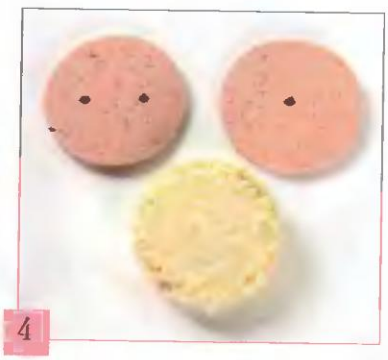


3. Из ломтиков колбасы вырезать два кружочка такого же размера, как кружочек хлеба. В одном кружочке колбасы сделать одно отверстие, в другом — два.



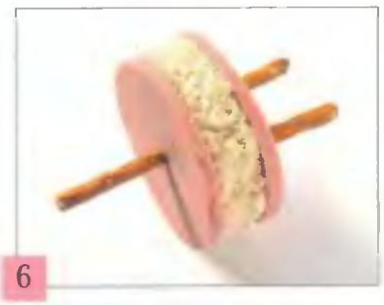
1. Ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить ломтик мраморного сыра такого же размера, как хлеб.

2. Вырезать из другого тоста кружочек.

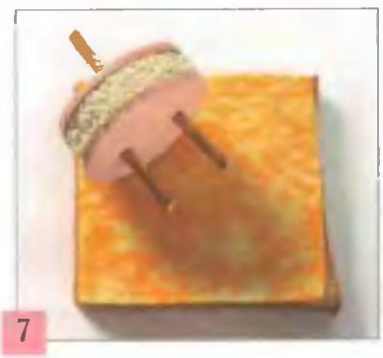


4. Кружочек хлеба намазать сливочным маслом или майонезом, сверху уложить кружок колбасы с двумя дырочками.

5. Вставить в дырочки соленую соломку. Это «вилка».



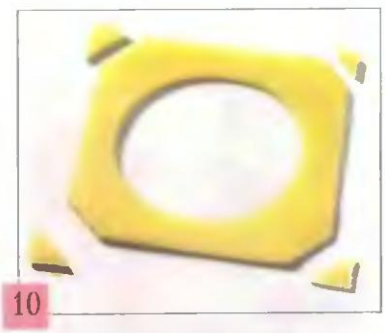
6. Намазать сливочным маслом или майонезом обратную сторону хлеба, прикрепить к ней кружочек колбасы с одной дырочкой. Вставить в эту дырочку соленую соломку – на нее будет крепиться «шнур».



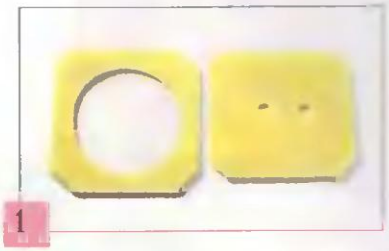
7. Уложить «вилку» на бутерброд.

8. Сделать спираль из огурца – «шнур».

9. Прикрепить «шнур» к «вилке».



10. Из квадратного ломтика сыра вырезать отверстие. Срезать уголочки.



11. В другом квадратном ломтике сыра чуть меньшего размера сделать два отверстия и тоже срезать уголочки.

12. Уложить эти две детали друг на друга, как показано на фото. Это «розетка».

13. Уложить «розетку» на бутерброд.

розочки

1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик сыра для тостов
3 ломтика вареной колбасы
3 зернышка кукурузы
1 веточка петрушки
сливочное масло
или майонез
1 лист зеленого салата

1. Из ломтика колбасы при помощи фигурной выемки вырезать «цветочек» из шести лепестков.

2. Круглой выемкой меньшего диаметра вырезать из него серединку.

3. Разрезать «цветочек» ножом.

4

4. Выложить «розочку», как показано на фото, — соединить три лепестка, затем два следующих вставить в серединку, последний лепесток тоже вставить в серединку, согнув его пополам. Сделать еще две такие «розочки».

4а

4б

5

5. Тостерный хлеб намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить ломтик сыра для тостов.

6

6. Аккуратно выложить «розочки» на бутерброд.

7

7. С веточки петрушки срезать листики.

8

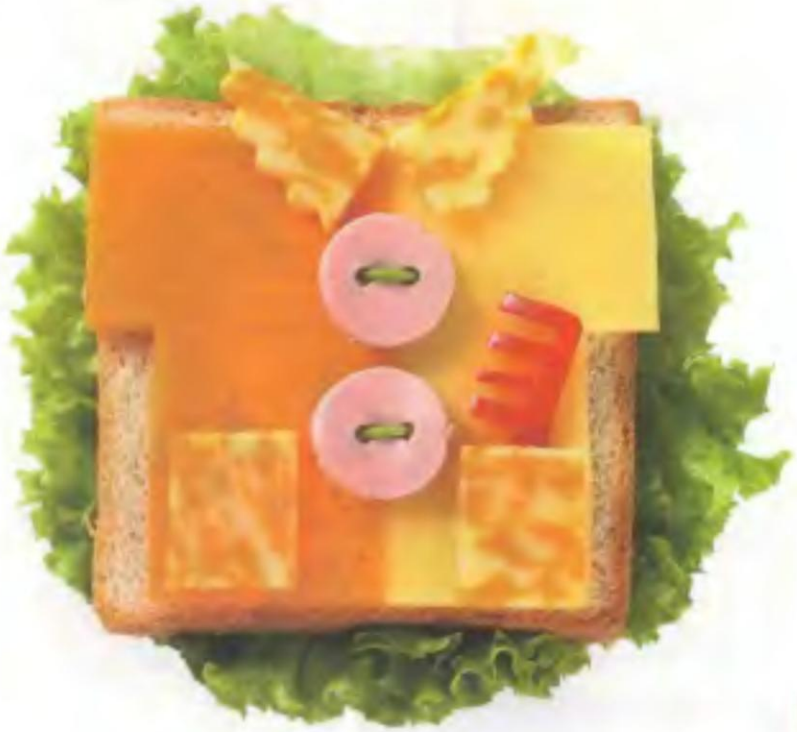
8. Уложить листики вокруг «розочек», в серединки «розочек» можно вставить по зернышку кукурузы.

8а

9

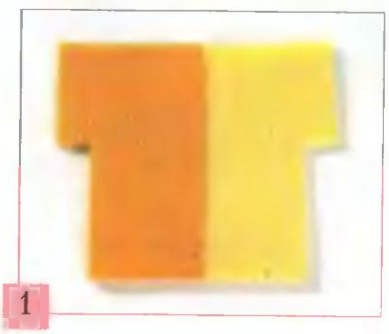
9. Уложить бутерброд на лист зеленого салата.

рубашка



1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик двухцветного сыра
1 ломтик мраморного сыра
1 ломтик вареной колбасы
1 кусочек красного сладкого перца
1 лист зеленого салата
сливочное масло или майонез
1 стебелек петрушки

3. Вырезать из мраморного сыра «карманы» и уложить на «рубашку».



1. Вырезать из двухцветного сыра «рубашку».

2. Уложить ее на ломтик тостерного хлеба, намазанного сливочным маслом или майонезом.

4. Из ломтика вареной колбасы вырезать два кружочка — «пуговицы».

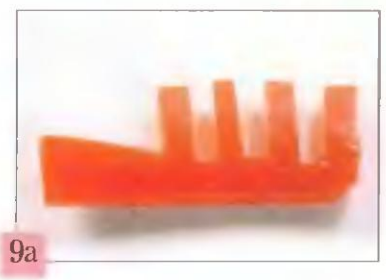
5. Сделать в них по два отверстия. Продеть в эти отверстия стебельки петрушки — «нитки».

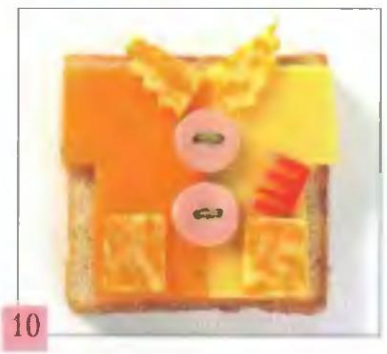
6. Уложить «пуговицы» на «рубашку».

7. При помощи выемки с фигурным краем вырезать «воротник».

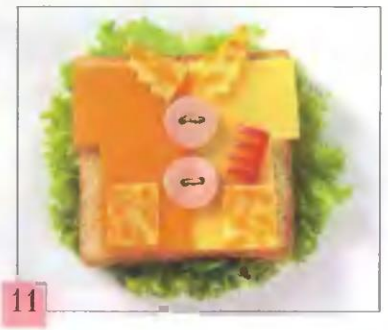
8. В кусочке красного сладкого перца сделать надрезы, как показано на фото.

9. Вырезать «зубчики» «расчески».





10. Положить «расческу» в «карман».

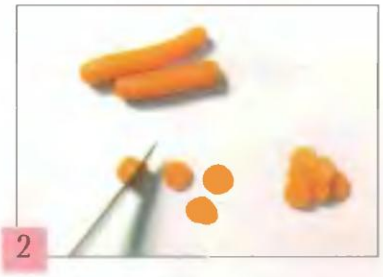


11. Уложить бутерброд на лист зеленого салата.

рыбка

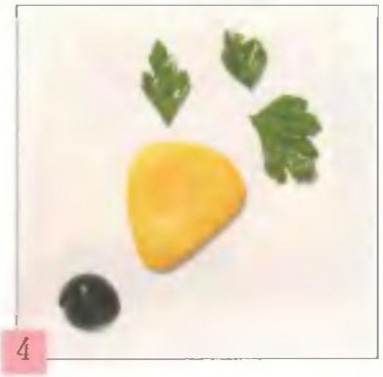
1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик плавленого сыра для тостов
3 вареные морковки
1 кусочек твердого сыра
1 черная маслина
1 веточка петрушки
1 лист зеленого салата
сливочное масло или майонез

1. Тост намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить ломтик сыра для тостов.



2. Нарезать вареную морковку на кружочки. Это «чешуя».

3. Выложить «рыбку» из «чешуи» на бутерброд, начиная с «хвоста» «рыбки».



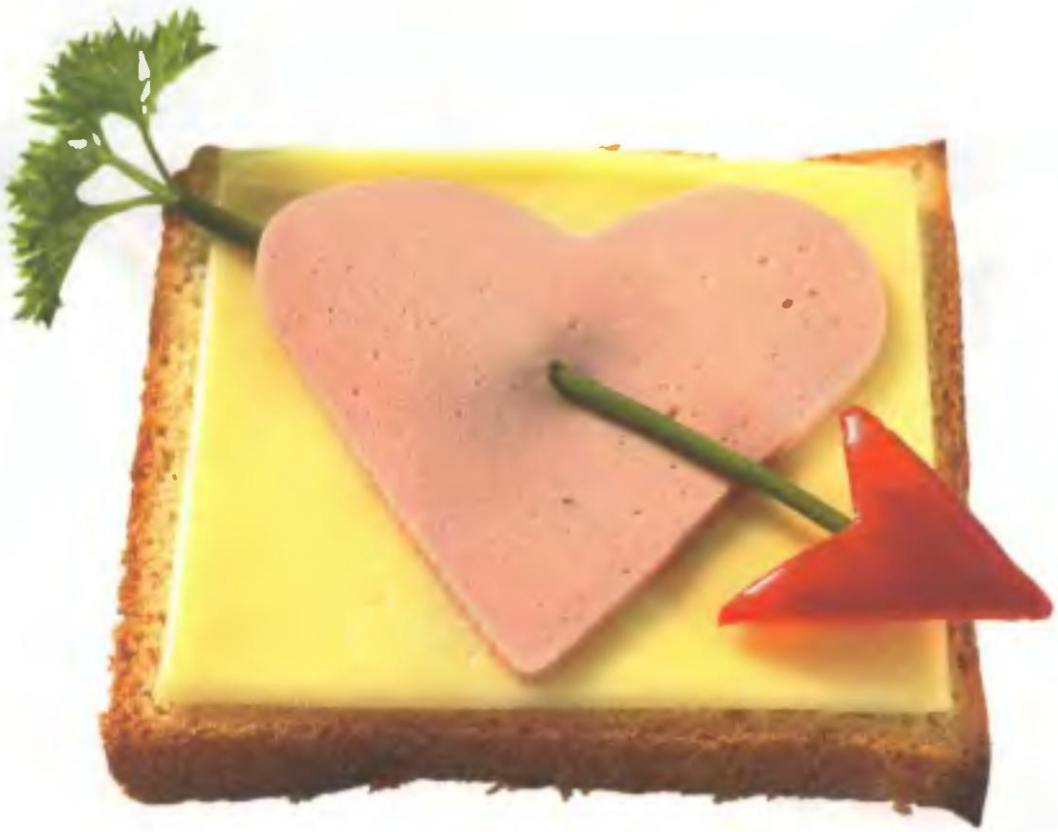
4. Вырезать «голову» из ломтика твердого сыра. «Плавники» сделать из листиков петрушки. Отрезать от черной маслины небольшой кусочек — «глаз».

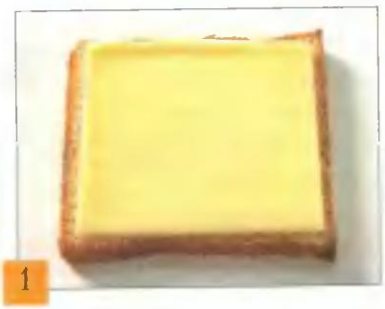
5. Сделать «хвост» из небольшого листика зеленого салата. Украсить его веточкой петрушки.

6. Приставить «голову» к «рыбке», выложить «плавнички» и «хвост».

сердечко

1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик сыра для тостов
1 ломтик вареной колбасы
1 веточка петрушки
1 кусочек красного сладкого перца
сливочное масло или майонез





1. Ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить ломтик сыра для тостов.

2. Из ломтика вареной колбасы вырезать «сердечко».

3. Уложить его на бутерброд.

4. Из кусочка красного сладкого перца вырезать «наконечник». «Стрелу» сделать из стебелька петрушки.

5. В центре «сердечка» сделать отверстие.

6. Вставить в него «стрелу»

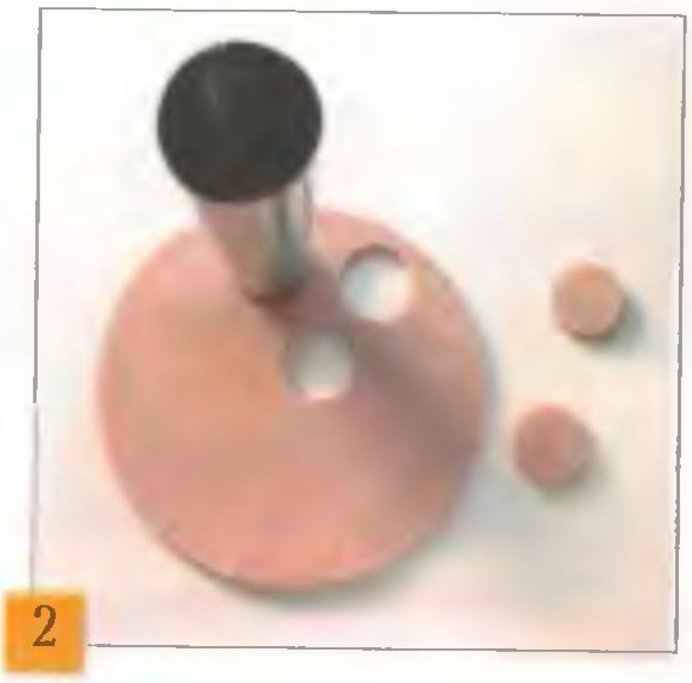
7. Надеть на нее «наконечник» и «оперение» — веточку петрушки.

собака

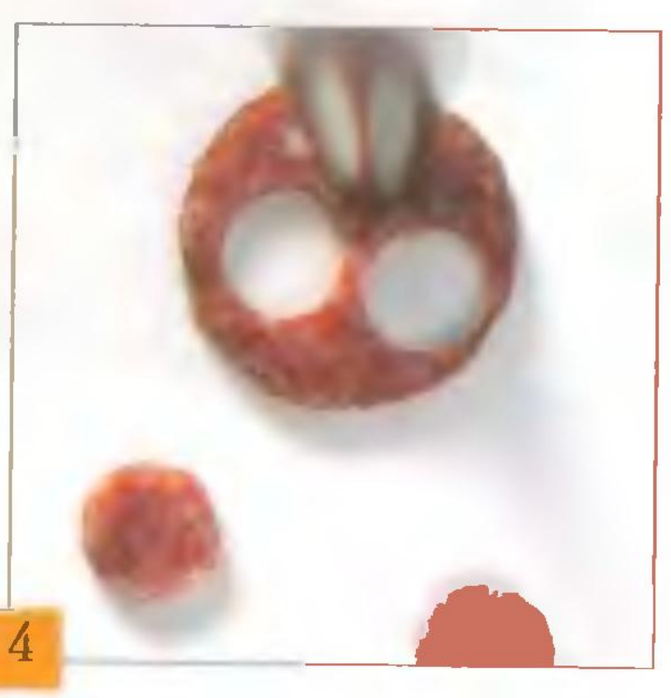
1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик сыра для тостов
2 ломтика вареной колбасы
2 зернышка кукурузы
1 черная маслина
без косточки
2 ломтика салями
1 веточка укропа
1 лист зеленого салата
сливочное масло
или майонез
2 икринки
1 кусочек красного перца

3. Уложить на бутерброд этот ломтик вареной колбасы. Это «туловище» собаки.

1. Ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить ломтик плавленого сыра для тостов. Уложить бутерброд на лист зеленого салата.



2. В ломтике вареной колбасы при помощи выемки вырезать три отверстия.



4. Из ломтика салями той же выемкой вырезать три кружочка.

5. Вставить эти кружочки в отверстия вареной колбасы.

8. Приставить «ушки». «Глаза» сделать из половинок зернышка кукурузы, «зрачки» — из икринок.

10. Уложить «мордочку» на «голову». Сделать «брови» из веточки укропа.

6. Из другого ломтика колбасы вырезать овальную «голову», уложить ее на «туловище».

9. Из кусочка сыра вырезать «мордочку», из черной маслины — «нос», уложить кусочки стебелька укропа, как показано на фото. Вырезать «рот» из кусочка красного перца.

11. Уложить «хвост», на него «кончик» хвоста», приставить «лапки».

7. Из вареной колбасы вырезать «хвостик» и «лапки». Из салями — «ушки» и «кончик хвоста».

9а

цыпленок

1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик плавленого сыра для тостов
1 вареное яйцо
веточка укропа или лист красного салата
сливочное масло или майонез
1 красный перчик
2 икринки

1. Тост намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить ломтик сыра для тостов.

2. Разрезать вареное яйцо на две части, сделав этот срез зубчатым. Это «скорлупа».

3. Вынуть из яйца желток и натереть его на мелкой терке.

4. Уложить на бутерброд одну половинку «скорлупы»

5. В середину «скорлупы» выложить горкой тертый желток. Это «цыпленок»

6. Вставить «клюв» из кусочка красного перца и две икринки-«глазки».

7. Сделать «гнездышко» из веточек укропа или листа красного салата.

Ирина Степанова

ПРАЗДНИЧНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Ответственный редактор *Т. Радина*
Художественный редактор *Г. Булгакоаа*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *Г. Дегтяренко*
Корректор *Е. Быструхина*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями *обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»*
E-mail: **foreignseller@eksmo-sale.ru**

International Sales: *For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at*
foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг «Эксмо» а специальном оформлении
обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: **project@eksmo-sale.ru**

Оптовая торговля бумажно-беловыми
и канцелярскими тоарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:
Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).
e-mail: **kanc@ekamo-sale.ru**, сайт: **www.kanc-eksmo.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупвтелей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04.
В Нижнем Новгороде: ООО тД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70.
В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46.
В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60.
В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.
В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45.
В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.
Во Львове: ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс (032) 245-00-19.
В Симферополе: ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»:
В Москве в сети магазинов «Новый книжный»:
Центральный магазин — Москва, Сухаревская пл., 12. Тел. 937-85-81.
Волгоградский пр-т, д. 78, тел. 177-22-11; ул. Братиславская, д. 12, тел. 346-99-95.
Информация о магазинах «Новый книжный» по тел. 780-58-81.
В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:
«Магазин на Невском», д. 13. Тел. (812) 310-22-44.

Подписано в печать 03.04.2007
Формат 84×108 $^{1}/_{32}$. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная. Бумага офсетная. Усл. печ. л. 6,72.
Доп. тираж 5000 экз. Заказ 2233

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

Одно из обязательных
правил кулинарии гласит:
чтобы пища была и полезной,
и вкусной, ее надо готовить с хорошим
настроением. А если еще и с улыбкой —
тогда и польза будет двойная. Так считает
Ирина Степанова, предлагая приготовить
необычные на первый взгляд бутерброды.
Созданные из простых продуктов — фруктов,
овощей, зелени, — забавные человечки
и зверушки, растения и предметы не потребуют
больших затрат. А подробный перечень
ингредиентов, описание процесса
приготовления, поэтапные иллюстрации
помогут вам воплотить такую красоту
в жизнь. И бурный восторг окружающих
будет для вас заслуженной
наградой.

ISBN 978-5-699-15546-0